

Wildfleischküchle (Frikadellen) mit Feldsalat



Zutaten:

Für die Wildküchle

- 500 g Hack vom Wildfleisch (z. B. aus der Schulter oder Keule von Hirsch oder Reh)
- 50 g Quark
- 3 EL Haferflocken
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 1 kleine rote Paprika, entkernt und fein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Ei (L)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Zweige Thymian, nur die Blätter, fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin, nur die Blätter, fein geschnitten
- 1 Handvoll Petersilie, klein geschnitten
- 3 Wacholderbeeren (fein gemahlen)
- 2 Nelken (fein gemahlen)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Extra

- Etwas Öl oder Butter(schmalz) zum Anbraten

Für den Salat

- 250 g Feldsalat
- 4 EL Essig (z.B. Rotweinessig oder Brombeeressig)
- 6 EL Sonnenblumenhonig
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Honig zum Abschmecken

Zubereitung

1. Den Speck fein würfeln. Die Speck-, Zwiebel-, Paprika- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne 3-4 Minuten anbraten.
2. In einer Schüssel das Wildhackfleisch mit der Speck-Zwiebelmischung, dem Ei, Senf, Quark, Haferflocken, Kräuter und Gewürze gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Aus der Masse gleichgroße Fleischküchle (Frikadellen) formen und in etwas Öl oder Butter(schmalz) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam goldbraun braten.
3. Die Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und mit dem Feldsalat mischen.
4. Zum Anrichten den Salat auf Teller verteilen und die Wildküchle anrichten.

Tipp: Dazu schmeckt Bauerbrot, gebratenen Birnenspalten und ein Apfel- oder Birnenchutney (siehe Rezeptdatenbank!)